вкусно и просто

блины блинчики оладьи



Блины, блинчики, оладьи

(ред.-сост. О. В. Сладкова)

Введение

Тесто для блинов, блинчиков и оладий может быть простым и сдобным, пресным и дрожжевым. Эти блюда незатейливы и очень просты в приготовлении. Существует огромное количество вариантов их рецептов и способов подачи к столу. В качестве гарнира к блинам, блинчикам и оладьям можно использовать варенье, мед, джем, повидло, сметану и т. д. Начинку для блинов можно приготовить из овощей, фруктов, ягод, мясных, рыбных и молочных продуктов. Оладьи пекут на основе протертых овощей и фруктов, с сыром или творогом и т. д. Они очень вкусны и питательны. Приготовленные блюда можно подавать ежедневно, но они вполне могут украсить и праздничный стол.

Блины

Классические блины на опаре

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 500 мл молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 50 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл теплого молока, добавить 250 г муки, тщательно размешать, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1 час.

После того как опара увеличится в объеме примерно в 2 раза, добавить в нее растертые яичные желтки, сахар, соль, 20 мл растительного масла, перемешать и понемногу всыпать оставшуюся муку, все тщательно вымесить до получения однородной массы. Затем постепенно влить оставшееся молоко, продолжая при этом вымешивать тесто. Затем накрыть тесто салфеткой, поставить в теплое место на 30–40 минут.

После того как тесто второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут. После того как тесто снова поднимется, перемешать его и ввести взбитые

яичные белки. Дать постоять 15–20 минут. Как только тесто поднимется, можно приступить к выпеканию блинов.

Набирая тесто половником небольшими дозами, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Выпеченные блины сложить на тарелку стопкой. Каждый блин смазать сливочным маслом.

Блины «Купеческие»

Ингредиенты: 200 г гречневой муки, 600 г пшеничной муки, 200 мл сливок, 1 л теплого кипяченого молока, 20 г дрожжей, 4 яйца, 80 г сливочного масла, 250 г сметаны, 30 г сахара, 50 г топленого масла, 5 г соли.

Способ приготовления

В 500 мл теплого молока развести дрожжи, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и оставить на 2 часа. Затем добавить растертые со сливочным маслом и 100 г сметаны яичные желтки, пшеничную муку, оставшееся молоко, соль и сахар. Все тщательно перемешивать деревянной ложкой до тех пор, пока тесто не начнет от нее отставать. Поставить тесто в теплое место на 2 часа.

Затем взбить по отдельности белки и сливки, после чего ввести белки в сливки. Полученную смесь добавить в тесто, осторожно перемешать, поставить в теплое место на 20–30 минут.

Выпекать блины на раскаленной сковороде, предварительно смазанной топленым маслом.

Подавать с оставшейся сметаной, можно с медом.

Блины с корицей

Ингредиенты: 1 кг муки, 500 мл молока, 75 мл растительного масла, 2 яйца, 50 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 10 г корицы, 10 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 400 мл теплой воды, всыпать 500 г муки, хорошо перемешать, поставить на 1 час в теплое место.

После того как опара подойдет, добавить соль, корицу, растертые с сахаром яичные желтки и растительное масло. Тесто тщательно перемешать, добавить оставшуюся муку и еще раз вымесить. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой теплое молоко. Тесто должно получиться более густым, чем обычно. Затем в него добавить взбитые белки, осторожно перемешать. Поставить тесто в теплое место, чтобы оно подошло. После того, как тесто второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут.

Когда тесто поднимется, выпекать блины на сковороде, смазанной сливочным маслом.

Блины «Царские»

Ингредиенты: 500 г муки, 400 мл молока, 50 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 1 яйцо, по 50 г черной и красной икры, 50 г топленого масла, 25 г сахара, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

В емкость влить 200 мл молока, развести в нем дрожжи, всыпать 250 г муки, размешать, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5 часа.

После того как опара подойдет, добавить соль, сахар, желток, растопленное сливочное масло, размешать, добавить оставшуюся муку, тщательно перемешать.

Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить в тесто оставшееся молоко. Поставить тесто в теплое место. Когда оно подойдет во второй раз, тщательно перемешать и поставить в третий раз в тепло на 30 минут. После того как тесто снова поднимется, перемешать и ввести в него взбитый в пену яичный белок. Дать постоять 20 минут. Как только тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной топленым маслом.

Подавать с черной и красной икрой.

Блины «Воспоминание»

Ингредиенты: 100 мл сливок, 50 г дрожжей, 1,5 л молока, 1 кг муки, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 75 мл растительного масла, 3 г питьевой соды, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

200 мл воды и 500 мл молока подогреть до комнатной температуры. Дрожжи растворить в воде, добавить подогретое молоко и 500 г муки. Тщательно размешать. Полученную смесь накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 4–5 часов. Каждый час тесто слегка помешивать, чтобы оно опускалось. Затем добавить желтки, соль, сахар, тщательно перемешать.

50 г сливочного масла растопить, смешать с 50 мл растительного масла, добавить 500 г муки. Полученную смесь добавить к тесту, тщательно перемешать. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3–4 часа, перемешивая тесто каждый час.

Довести до кипения 700 мл воды и остудить до температуры 30–35°C. Посыпать тесто содой и тонкой струйкой влить в него молоко, постоянно помешивая. Мешать тесто до тех пор, пока оно не станет однородной массой. Дать тесту подняться, затем его перемешать, добавить теплые сливки, взбитые в пену с белками, еще раз тщательно перемешать.

В толстую чугунную сковороду насыпать немного соли, нагреть, затем соль удалить. Сковороду смазать оставшимся растительным маслом. Набирая тесто ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде.

Каждый блин смазать сливочным маслом.

Блины «Пышка»

Ингредиенты: 300 г гречневой муки, 700 г пшеничной муки, 1,5 л молока, 30–40 г дрожжей, 80 г топленого масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В глубокую емкость влить 100 мл теплого молока, развести в нем дрожжи. Затем добавить еще 250 мл молока. При непрерывном

помешивании постепенно всыпать в кастрюлю с молоком гречневую муку и 200 г пшеничной. Тщательно размешать тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить оставшиеся муку и молоко, соль, тщательно размешать и вновь поставить в теплое место.

После того как тесто подойдет, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной топленым маслом. При этом зачерпывать тесто следует очень осторожно, чтобы не дать ему опасть. От этого зависит пышность блинов.

Блины «Восточные»

Ингредиенты: 800 г муки, 1 л молока, 25 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 2 яйца, 80 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г молотой корицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 3 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить ? теплого молока, развести в нем дрожжи, добавить муку, растертые желтки и сливочное масло. Вымесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место на 1–1,5 часа.

После того как тесто подойдет, добавить в него сахар, соль, корицу и гвоздику, оставшееся подогретое молоко, тщательно перемешать, добавить взбитые белки, размешать и снова поставить в теплое место для подъема.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Готовые блины выложить на тарелку стопкой. Блины можно подать к столу с маслом и сметаной.

Блины «Старинные»

Ингредиенты: 700 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 1 л молока, 100 г топленого масла, 2 яйца, 50 г сахара, 40 г дрожжей, 5 г соли.

Способ приготовления

В кастрюлю влить 400 мл воды, добавить дрожжи, перемешать. Потом всыпать пшеничную муку и 500 г ржаной, перемешать, накрыть и поставить в теплое место на 1–1,5 часа.

Когда опара подойдет, добавить соль, сахар, растертые яичные желтки, 75 г топленого масла, размешать и постепенно добавить оставшуюся муку, постоянно мешая тесто, пока оно не станет однородным. Продолжая мешать, развести тесто теплым молоком, вливая его тонкой струйкой. Посуду с тестом накрыть и снова поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, тщательно размешать, чтобы оно осело, и снова поставить в теплое место. Когда тесто поднимется во второй раз, снова перемешать и дать ему подняться.

Когда тесто поднимется в третий раз, ввести взбитые в пену яичные белки.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной топленым маслом.

Блины с апельсиновой цедрой

Ингредиенты: 1 кг муки, 400 мл молока, 75 мл растительного масла, 2 яйца, 50 г сахара, 40 г дрожжей, цедра 1 апельсина, 50 г сливочного масла, 7 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 400 мл теплой воды, всыпать 500 г муки, тщательно перемешать, поставить на 1,5 часа в теплое место.

Когда опара подойдет, добавить соль, растертые с сахаром яичные желтки и растительное масло. Тесто тщательно перемешать, добавить оставшуюся муку и еще раз тщательно перемешать, чтобы не было комочков. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой теплое молоко. Затем добавить взбитые белки, осторожно перемешать. Поставить тесто в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут.

Когда тесто поднимется, добавить натертую на мелкой терке апельсиновую цедру, тщательно перемешать.

Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Блины с грецкими орехами

Ингредиенты: 600 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 400 г сметаны, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 2 яйца, 200 г грецких орехов, 50 г сахара, 250 мл молока, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 250 мл теплой воды развести дрожжи, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и поставить в теплое место.

Выложить в емкость сметану, пшеничную муку и замесить негустое тесто, добавить взбитые белки и размягченное сливочное масло.

После того как опара подойдет, перелить ее в емкость с тестом из пшеничной муки, добавить растертые желтки и теплое молоко с растворенными в нем солью и сахаром. Орехи растереть в ступке и смешать с тестом. Тесто тщательно взбить лопаткой. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Блины «Тыковка»

Ингредиенты: 600 г муки, 400 г мякоти тыквы, 25 г дрожжей, 800 мл молока, 70 г сливочного масла, 2 яйца, 15 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Тыкву запечь в духовке, охладить, протереть через сито. В теплом молоке развести дрожжи, добавить муку и тыкву, вымесить тесто, накрыть полотенцем и поставить его в теплое место для подъема. Когда тесто поднимется, добавить в него 25 г размягченного сливочного масла, желтки, растертые с сахаром, соль и взбитые белки, снова вымесить и поставить в теплое место на 15–20 минут.

Когда тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Блины с тыквой можно подать к столу со сливочным маслом и сметаной.

Блины «Обычные»

Ингредиенты: 400 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 25 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 15 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

В 250 мл теплого молока развести дрожжи, добавить муку, тщательно перемешать, накрыть салфеткой и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко нагреть, распустить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать. Затем добавить взбитые белки, осторожно перемешать.

Набирая тесто половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Блины «Вкусные»

Ингредиенты: 400 г гречневой муки, 500 мл молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 10 г сахара, 15 г дрожжей, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 250 мл теплого молока растворить дрожжи. Разведенные дрожжи смешать с мукой, замесить тесто и поставить его в теплое место.

Когда тесто начнет подниматься, добавить оставшееся молоко, предварительно взбитое с желтками, растопленным сливочным маслом, солью и сахаром. Все тщательно перемешать, дать тесту еще раз подойти. Затем добавить в него взбитые в пену белки.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Блины со взбитыми сливками

Ингредиенты: 600 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 300 г густых сливок, 50 г дрожжей, 50 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

500 г муки смешать с солью, добавить разведенные в теплом молоке дрожжи. Тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3 часа.

Взбить яичные желтки, добавить оставшуюся муку, смешать с поднявшимся тестом. Ввести яичные белки, взбитые в густую пену, добавить взбитые сливки.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Блины с топленым маслом

Ингредиенты: 500 г муки, 500 мл молока, 30 г дрожжей, 2–3 яйца, 50 г топленого масла, 50 г сахара, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 250 мл теплого молока развести дрожжи. В половину муки влить молочно-дрожжевую смесь. Тесто накрыть салфеткой, поставить в теплое место и дать ему подняться.

Оставшееся молоко слегка подогреть, распустить в нем топленое масло, добавить соль, сахар, желтки, тщательно перемешать. В подошедшее тесто влить молоко, добавить оставшуюся муку, тщательно размешать. Поставить тесто в теплое место, дать ему подняться.

Когда тесто подойдет во второй раз, добавить взбитые в пену белки. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Блины можно подавать с растопленным сливочным маслом, медом, вареньем или повидлом.

Блины «Яблочные»

Ингредиенты: 600 г муки, 500 г яблок, 25 г дрожжей, 800 мл молока, 70 г сливочного масла, 1–2 яйца, 15 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, запечь в духовке, охладить, очистить от кожицы, удалить сердцевину, протереть через сито. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку и яблочное пюре, вымесить тесто и поставить его в теплое место на 1,5–2 часа. После того как тесто поднимется, добавить в него 25 г размягченного сливочного масла, желтки, растертые с сахаром, соль и взбитые белки, снова вымесить и поставить в теплое место на 15–20 минут.

Когда тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Блины с яблоками можно подавать к столу, посыпав их сахарной пудрой или корицей по вкусу.

Блины «Медовые»

Ингредиенты: 500 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 150 г жидкого меда, 50 мл растительного масла, 10 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл теплого молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. В оставшемся молоке распустить 25 г сливочного масла, добавить соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать. Затем добавить в тесто взбитые белки, снова осторожно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Каждый блин смазать медом. Перед подачей к столу, блины сложить в стопку и полить оставшимся растопленным сливочным маслом.

Блины «Объедение»

Ингредиенты: 200 г гречневой муки, 300 г пшеничной муки, 500 мл молока, 3–4 яйца, 40–60 г сливочного масла, 10 г сахара, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 10 г тмина, 10 г соли.

Способ приготовления

250 мл молока подогреть и развести в нем дрожжи. Всыпать муку в молочно-дрожжевую смесь, замесить тесто и поставить его в теплое место.

Когда тесто начнет подниматься, добавить молоко, предварительно взбитое с желтками, растопленным сливочным маслом, измельченным в ступке тмином, солью и сахаром. Все перемешать, дать тесту еще раз подойти. Затем добавить в тесто взбитые в пену белки.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Блины «Лакомка»

Ингредиенты: 600 г муки, 200 мл молока, 2–3 яйца, 300 г густых сливок, 30–40 г дрожжей, 5 г корицы, 50 г жидкого меда, 50 г тертого шоколада, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

500 г муки смешать с солью, добавить разведенные в подогретом молоке дрожжи. Поставить тесто в теплое место на 2–3 часа.

Взбить яичные желтки, добавить оставшуюся муку, корицу и мед, смешать с поднявшимся тестом. Ввести яичные белки, взбитые в густую пену, смешать со взбитыми сливками.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Блины сложить стопкой, посыпать тертым шоколадом.

Блины с кислым молоком

Ингредиенты: 500 г муки, 150 г сливочного масла, 5 яиц, 800 мл кислого молока, 50 мл растительного масла, 50 г сахара, 7 г соли.

Способ приготовления

Муку смешать с растопленным сливочным маслом, яичными желтками, растертыми с сахаром и солью. Постепенно вливая кислое молоко и размешивая, вымесить тесто до однородной консистенции, затем добавить взбитые белки и тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Такие блины можно подать к столу с клубничным вареньем.

Блины «Ленивые»

Ингредиенты: 500 г муки, 1,3 л молока, 12 яиц, 150 мл растительного масла, 30 г свиного нутряного жира, 30 г сахара, 3 г питьевой соды, 3 г соли.

Способ приготовления

В молоко, взбивая миксером, постепенно добавить по 1 яйцу. Продолжая взбивать, добавить растительное масло, соль, сахар, соду и муку. Затем влить 200 мл кипятка, все перемешать.

Первый блин следует выпекать на смазанной растопленным жиром сковороде, остальные блины печь без смазки.

Блины «Крестьянские»

Ингредиенты: 1 кг муки, 5 яиц, 5 г лимонной кислоты, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 5 г питьевой соды, 5 г соли.

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром и солью, добавить 800 мл теплой воды, тщательно перемешать и, продолжая помешивать, всыпать муку. Лимонную кислоту растворить в 100 мл воды, влить в тесто, тщательно перемешать. Соду растворить в 100 мл воды, влить в подготовленное тесто и размешать.

Блины следует выпекать на нескольких сковородах, смазанных растительным маслом.

Блины на сгущенном молоке

Ингредиенты: 500 г муки, 1 банка сгущенного молока, 5–6 яиц, 100 г сухого молока, 15 мл столового уксуса, 50 мл растительного масла, 50 г сахара, 5 г питьевой соды, 5 г соли.

Способ приготовления

Банку со сгущенным молоком поместить в кастрюлю с водой и варить в течение 1,5 часа. В 500 мл воды добавить сухое молоко и размешать до однородной массы, после чего всыпать муку, затем добавить туда же яйца, сахар, соль и вареное сгущенное молоко. Перемешать миксером и добавить соду, гашенную уксусом.

Блины выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Готовые блины можно посыпать сахарной пудрой.

Блины овсяные

Ингредиенты: 300 г геркулеса, 500 мл молока, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 50 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

В глубокую емкость влить молоко и 500 мл воды. Геркулес промыть и добавить в кастрюлю с молоком и водой, сварить жидкую кашу. Полученную массу протереть через сито, посолить, добавить яйцо, сахар и тщательно перемешать.

Набирая тесто половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Овсяные блины можно подать к столу со сливками или сметаной.

Блины «Деревенские»

Ингредиенты: 500 мл сливок, 250 г сливочного масла, 6 яичных желтков, 800 г муки, 100 г сахара, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить с сахаром в пену, добавить 200 г размягченного сливочного масла, перемешать. В муку добавить 300 мл сливок, тщательно перемешать, влить в получившуюся яично-масляную

смесь. Оставшиеся сливки взбить, довести до кипения при постоянном помешивании, остудить и добавить в тесто.

Блины выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Блины с картофелем

Ингредиенты: 2 клубня картофеля, 500 мл кефира, 400 г муки, 50 мл растительного масла, 150 г сливочного масла, 5 г питьевой соды, 5 г соли.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, добавить кефир, соль и соду. Все тщательно перемешать до образования пены. При постоянном помешивании постепенно всыпать муку. Тесто довести до густоты сметаны.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Готовые блины сложить стопкой и полить растопленным сливочным маслом. Можно подать к столу со сметаной.

Блины «Минутка»

Ингредиенты: 200 г муки, 500 мл молока, 2–3 яйца, 50 г сахара, 50 мл растительного масла, 5 г соли.

Способ приготовления

Яйца, соль и сахар взбить миксером или венчиком, в получившуюся массу влить теплое молоко, всыпать муку, тщательно перемешать. Затем добавить растительное масло, еще раз перемешать.

Первый блин следует выпекать на смазанной растительном масле сковороде, остальные блины можно выпекать без смазывания.

Такие блины можно подавать с вареньем, медом или джемом.

Блины «Солнечные»

Ингредиенты: 1 кг муки, 1,2 л молока, 3–4 яйца, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 3 г гашеной питьевой соды, 100 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Молоко нагреть до комнатной температуры, снять с огня и при постоянном помешивании влить в муку. Добавить соль и гашеную соду. Взбить до образования однородной массы и развести сливками. В полученное тесто влить 200 мл кипятка, добавить яйца, тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, предварительно смазанной сливочным маслом.

Блины можно подать к столу с вареньем, повидлом или джемом.

Блины «Ароматные»

Ингредиенты: 0,5 буханки белого хлеба без корок, 100 г сливочного масла, 6 яиц, цедра 1 лимона, 25 г толченого миндаля, корица на кончике ножа, 200 мл растительного масла, 10 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб замочить в воде на 15–20 минут, затем жидкость отжать. Сливочное масло растопить. Смешать хлеб со сливочным маслом и желтками, взбитыми с сахаром. Добавить тертую лимонную цедру, миндаль и корицу. Добавить туда же белки, взбитые с солью в пену.

Блины следует жарить на разогретой большой сковороде во фритюре.

Подавать к столу можно с вареньем, джемом, мармеладом или со сгущенным молоком.

Блинчики

Блинчики «Ленинградские»

Ингредиенты: 500 г муки, 1 л молока, 5–6 яиц, 50 г сливочного масла, 50 г топленого масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Желтки растереть, добавить 500 мл теплого молока, затем при постоянном помешивании всыпать муку. Тесто тщательно перемешать. Затем влить остальное молоко и, не переставая помешивать, добавить яичные белки, взбитые с солью.

Небольшую чугунную сковороду хорошо разогреть, смазать топленым маслом. Затем налить немного теста, распределив его равномерно, чтобы получился не очень толстый блинчик. Блинчики обжаривать с двух сторон, после чего смазать их сливочным маслом.

К столу блинчики можно подать со сметаной, вареньем или медом.

Блинчики с плавленым сыром

Ингредиенты: 500 г муки, 500 мл молока, 4–5 яиц, 100 г сахара, 80 г сливочного масла, 300 г плавленого сыра, 3 г соли.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. В теплое молоко добавить взбитые с сахаром желтки, а также сыр и муку, все тщательно перемешать. Белки взбить с солью до образования пены и осторожно влить в тесто.

Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Блинчики на ряженке

Ингредиенты: 600 г муки, 200 г ряженки, 2–3 яйца, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

В ряженку добавить соль и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки. При постоянном помешивании всыпать муку. Белки взбить в пену и, осторожно помешивая, добавить в тесто.

Сковороду небольшого размера хорошо разогреть, смазать растительным маслом. Затем налить немного теста, следя, чтобы получился тонкий блинчик. Жарить блинчики с двух сторон.

Подавать к столу с медом, сметаной или джемом.

Блинчики «Сладкоежка»

Ингредиенты: 500 г муки, 250 мл молока, 5–6 яиц, 15 мл столового уксуса, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 150 г сахара, 3 г питьевой соды.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с желтками и сахаром. Добавить 100 мл теплого молока. Муку просеять через сито и, помешивая, всыпать в тесто, затем добавить соду, гашенную уксусом. Тесто взбить, постепенно доливая оставшееся молоко. Сливки и белки взбить в густую пену, аккуратно смешать с тестом.

Разогрев сковороду, налить на нее немного растительного масла. Выпекать тонкие блинчики.

Подать блюдо к столу можно со сметаной.

Манные блинчики с курагой

Ингредиенты: 230 г манной крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 200 г кураги, 200 г топленого масла, 100 г сахарной пудры, 100 мл абрикосового сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Молоко соединить со взбитыми яйцами, добавить манную крупу и соль, тщательно перемешать. Дать тесту постоять, чтобы крупа разбухла. Курагу промыть и нарезать небольшими кусочками, добавить в тесто, перемешать.

Блинчики выпекать на разогретой сковороде в кипящем топленом масле. Готовые блинчики выложить в глубокую сковороду и поставить в предварительно разогретую духовку на 5–10 минут.

Подавать к столу, посыпав сахарной пудрой и полив абрикосовым соком.

Сырные блинчики с базиликом

Ингредиенты: 500 г муки, 5 яиц, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 300 г твердого сыра, 10 г сушеной зелени базилика, 3 г соли.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. Желтки взбить в пену с сахаром, добавить молоко, сыр, зелень базилика и муку, тщательно перемешать. В полученное тесто аккуратно ввести взбитые с солью белки.

Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Можно подать блинчики к столу с красной или черной икрой.

Блинчики «Летние»

Ингредиенты: 300 г муки, 2 яйца, 100 г сахара, 80 г сливочного масла, 600 мл молока, 1 кабачок, 1 луковица, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

В теплое молоко ввести взбитые яйца, размешать, затем всыпать муку, добавить перец, сахар и соль. Замесить тесто и дать ему постоять. Луковицу очистить, вымыть, нашинковать. Кабачок вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук и кабачок добавить в тесто, тщательно перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Блинчики с мясом кролика

Ингредиенты: 400 г муки, 500 мл молока, 3–4 яйца, 30 г сахара, 75 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 3 г соли.

Для начинки: 500 г отварного мяса кролика, 50 г сушеных грибов, 400 мл куриного бульона, 25 мл растительного масла, 200 мл сливок, 2 яичных желтка, 50 мл водки, 80 г сливочного масла, молотый мускатный орех на кончике ножа, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления теста желтки растереть с сахаром, взбить, добавить молоко комнатной температуры, перемешать, всыпать муку, добавить взбитые с солью белки, тщательно перемешать получившуюся массу. Затем добавить растительное масло, снова перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом, обжаривая с двух сторон.

Для приготовления начинки мясо кролика мелко нарезать. Грибы промыть, отварить и мелко нарезать. Мясо кролика перемешать с грибами, залить куриным бульоном, смешанным с растительным маслом. Затем добавить сливки, яичные желтки и варить на медленном огне до загустения. Приправить солью, перцем, мускатным орехом, слегка охладить, влить водку, тщательно перемешать.

На каждый блинчик положить по 1 столовой ложке начинки. Блинчики свернуть конвертом и обжарить на разогретой сковороде в оставшемся сливочном масле с двух сторон.

Блинчики с бараниной

Ингредиенты: 500 г муки, 600 мл молока, 5–6 яиц, 50 г сливочного масла, 30 г сахара, 3 г соли, 100 мл растительного масла.

Для начинки: 200 г отварной баранины, 50 г черствого хлеба без корки, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, 30 мл растительного масла, 75 г сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить теплое молоко и сливочное масло. Помешивая всыпать муку. Перемешать, осторожно ввести взбитые с солью белки. Блинчики обжарить в растительном масле с одной стороны.

Для приготовления начинки лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Хлеб на 2–3 минуты залить водой, затем отжать жидкость. Чеснок очистить, вымыть. Баранину, лук, чеснок и хлеб пропустить через мясорубку, добавить сметану, соль и перец.

На середину блинчика выложить начинку, свернуть конвертиком, обжарить на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Блинчики с печенью

Ингредиенты: 400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 30 г сахара, 5 г карри, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 100 г куриной печени, 50 г отварного риса, 1 луковица, 50 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить молоко, карри, растопленное сливочное масло и, постоянно помешивая, всыпать муку. Перемешать, осторожно ввести взбитые с солью белки.

Блинчики обжарить с одной стороны на растительном масле.

Для приготовления начинки печень тщательно промыть, обсушить, снять пленку и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, также мелко нарезать. Печень обжарить в растительном масле с луком, добавить рис, соль и перец, тщательно перемешать.

На середину обжаренной стороны блинчика выложить небольшое количество начинки, свернуть конвертом. Обжарить готовые блинчики на раскаленной сковороде, смазанной оставшимся растительным маслом.

Блинчики с бараниной и грибами

Ингредиенты: 400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г сахара, 100 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, 50 г сыра твердых сортов, 3 г соли.

Для начинки: 200–300 г баранины, 50 мл красного вина, 500 мл готового сырного соуса, 100 г опят, 1 луковица, 100 г зелени петрушки, 100 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить молоко и растопленное сливочное масло. Постоянно помешивая, всыпать муку. Перемешать, осторожно ввести взбитые с солью белки. Блинчики обжарить с двух сторон в растительном масле.

Для приготовления начинки баранину промыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить красное вино, тушить в течение 3–5 минут. Затем влить сырный соус и тушить до готовности баранины. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Опята очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки промыть и нарезать. Лук, опята и зелень смешать, добавить в начинку, тушить еще 2–3 минуты. Готовую начинку охладить.

Выложить на блинчики по 1 столовой ложке начинки и свернуть их конвертом. Выложить на смазанный маслом противень, посыпать панировочными сухарями и тертым сыром. Противень с блинчиками поместить в разогретую до 150 °С духовку и запекать в течение 15–20 минут.

Блинчики с ветчиной и луком

Ингредиенты: 2 яйца, 100 мл пива, 200 мл молока, 500 г муки, 10 г сахара, 50 мл растительного масла, 3 г питьевой соды, 5 г карри, 100 г топленого масла, соль по вкусу.

Для начинки: 2–3 луковицы, 200 г ветчины, 50 мл растительного масла, соль и перец.

Способ приготовления

Яйца взбить, добавить пиво, молоко и соль, тщательно размешать. Помешивая, постепенно добавить муку. Затем ввести сахар, карри, соду и растительное масло, замесить тесто.

Наливая по 2 столовые ложки теста на разогретую сковороду, смазанную топленым маслом, выпекать блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Для приготовления начинки ветчину нарезать соломкой. Лук вымыть и нашинковать. Ветчину и лук посолить, поперчить и обжарить. Готовую начинку охладить.

На каждый блинчик положить по 1 столовой ложке начинки, свернуть его конвертом. Готовые блинчики обжарить с двух сторон на сковороде, смазанной топленым маслом.

Блинчики с начинкой из моркови

Ингредиенты: 300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 10 г сахара, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 3 яйца, 2–3 моркови, 1 луковица, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления

Для приготовления теста взбить яйца с сахаром и солью. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Луковицу очистить, вымыть, нашинковать. Морковь и лук обжарить в растительном масле. Яйца сварить вкрутую, мелко нарубить. Смешать морковь, лук и яйца.

Выложить на блинчики начинку, свернуть конвертом и обжарить с двух сторон в оставшемся растительном масле.

К столу блинчики подать со сметаной.

Блинчики с начинкой из кабачков

Ингредиенты: 500 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 2 небольших кабачка, 2 стручка болгарского перца, 2 помидора, 75 мл растительного масла, соль и душистый перец по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить молоко и растопленное сливочное масло, не переставая помешивать, всыпать муку. Добавить взбитые с солью белки, тщательно перемешать.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки кабачки вымыть, очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой, обжарить в растительном масле. Помидоры вымыть, нарезать мелкими кубиками. Кабачки соединить с помидорами и болгарским перцем, посолить, приправить душистым перцем и тушить в течение 3–5 минут. Начинку остудить.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики вчетверо, при желании подать со сметаной.

Блинчики с капустно-рыбной начинкой

Ингредиенты: 300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 15 г сахара, 200 г сметаны, 5 г хмели-сунели, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г свежей капусты, 1 банка консервированной горбуши, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 пучок зелени петрушки, 50 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с хмели-сунели, солью и сахаром. Добавить муку, перемешать. Затем влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, снова перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки капусту тонко нашинковать и обжарить в небольшом количестве растительного масла. Яйца сварить, очистить, мелко нарубить. Капусту посолить, поперчить, добавить яйца и измельченную консервированную горбушу, тщательно перемешать. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить в капустно-рыбную начинку.

Выложить на блинчики начинку. Свернуть блинчики конвертом. Подавать со сметаной.

Блинчики с кукурузой и помидорами

Ингредиенты: 250 г муки, 200 мл молока, 3 яйца, 35–50 мл растительного масла, 5 г молотого сушеного чеснока, соль по вкусу.

Для начинки: 3–4 крупных помидора, 1 банка консервированной кукурузы, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 100 г сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

2 яйца взбить с солью и молотым чесноком до образования пышной пены. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло, тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазав ее растительным маслом только перед выпечкой первого блинчика.

Для приготовления начинки помидоры вымыть, нарезать маленькими кубиками. Луковицу очистить, вымыть, нашинковать. Помидоры, репчатый лук и кукурузу перемешать, добавить вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, поперчить и посолить. Начинку заправить сметаной.

На каждый блинчик выложить начинку, блинчики свернуть конвертом, смазать взбитым яйцом, выложить в смазанную маслом форму и запекать разогретой духовке 15–20 минут.

Блинчики с сыром и морковью

Ингредиенты: 250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 35–50 мл растительного масла, 5 г молотого кориандра, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сыра твердых сортов, 1 морковь, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г зеленого лука, 100 г зелени петрушки, 30 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить в пышную пену. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло, посолить и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто.

Выпекать блинчики на сковороде, смазав ее растительным маслом.

Для приготовления начинки зеленый лук и зелень петрушки вымыть и мелко нарубить. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яйцо очистить и нарубить. Сыр натереть на мелкой терке. Зеленый лук и морковь посолить, смешать с томатной пастой и обжаривать в растительном масле в течение 3 минут, затем добавить рубленое яйцо и сыр.

Выложить начинку на блинчики, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо и посыпать зеленью петрушки.

Блинчики с острой начинкой из тыквы

Ингредиенты: 300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 15 г сахара, 5 г толченого тмина, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г тыквы, 1 луковица, 50 г корня хрена, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 100 г зеленого лука, 5 г горчицы, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Для приготовления теста смешать яйца, соль, тмин и сахар, взбить. Добавить муку, перемешать. Постепенно влить теплое молоко, помешивая. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки тыкву вымыть, срезать корку, удалить семена, мякоть натереть на крупной терке. Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Луковицу очистить, вымыть, нашинковать. Зеленый лук, зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты тщательно перемешать, заправить майонезом, смешанным с горчицей.

На теплые блинчики выложить начинку, разровнять. Блинчики сложить вчетверо.

Блинчики с кольраби

Ингредиенты: 300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г молотого сушеного чеснока, 5 г соли.

Для начинки: 1 крупная кольраби, 1 луковица, 15 мл яблочного сока, 40 г сметаны, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Яйца смешать с чесноком и солью. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки кольраби очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, добавить к кольраби. Яблочный сок смешать со сметаной, солью и сахаром, заправить этой смесью начинку.

Выложить на середину теплых блинчиков начинку, свернуть конвертом.

Блинчики подать к столу со сметаной.

Блинчики с маринованными опятами

Ингредиенты: 200 мл молока, 600 г муки, 20 г сахара, 100 мл растительного масла, 2 яйца, 3 г питьевой соды, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г маринованных опят, 1 луковица, 50 г майонеза, 2 клубня картофеля, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить теплое молоко, тщательно размешать. Не переставая помешивать, постепенно всыпать муку. Затем добавить сахар, соду и растительное масло, замесить тесто.

Наливая на разогретую сковороду, смазанную растительным маслом, по 2 столовые ложки теста, выпекать блинчики, обжаривая их с двух сторон. Для приготовления начинки грибы мелко нарезать. Картофель вымыть, сварить в мундире, очистить и мелко нарезать. Луковицу очистить, вымыть, мелко нарубить. Маринованные опята смешать с луком и картофелем, поперчить, заправить майонезом.

Начинку выложить на блинчики и свернуть конвертом.

Блинчики с жареными шампиньонами и колбасой

Ингредиенты: 600 г муки, 200 мл молока, 80 мл растительного масла, 2 яйца, 1–2 чайные ложки сухих дрожжей, 50 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 300 г шампиньонов, 100 г сметаны, 100 г вареной колбасы, 1 яблоко, 1 пучок петрушки, 1 луковица, 70 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи смешать с мукой и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды. Поставить в теплое место на 1 час.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки луковицу очистить, нарезать тонкими полукольцами. Шампиньоны очистить, вымыть, мелко нарубить. Колбасу нарезать маленькими кубиками. Все перемешать, посолить, поперчить и жарить до готовности на растительном масле. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук,

шампиньоны и колбасу соединить с петрушкой и яблоком, поперчить, заправить сметаной.

Выложить на блинчики начинку, разровнять, свернуть в конверты.

Блинчики с грибами и рисом

Ингредиенты: 150 г муки, 2 яйца, 10 г сахара, 100 мл молока, 3 г соли, 100 мл растительного масла.

Для начинки: 100 г отварного риса, 200 г маслят, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 2 яйца, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто, взбить и поставить в прохладное место на 30–40 минут.

Блинчики выпекать с двух сторон на сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки грибы очистить, вымыть, мелко нарезать. Луковицу очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Грибы и репчатый лук соединить, обжарить в сливочном масле. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую и нарезать мелкими кубиками. Рис смешать с яйцами, зеленым луком, грибами и репчатым луком, посолить, поперчить.

На теплые блинчики выложить начинку, разровнять. Блинчики свернуть конвертом. К столу блюдо можно подать со сметаной.

Блинчики с маринованными груздями

Ингредиенты: 250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 35–50 мл растительного масла, 3 г молотого красного перца, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г маринованных груздей, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 3 клубня картофеля, 1 пучок зелени укропа, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, 50 г топленого масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с молотым красным перцем и солью в пышную пену. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и с помощью венчика замесить жидкое тесто без комков.

Блинчики выпекать с одной стороны на раскаленной сковороде, смазав ее растительным маслом только перед выпечкой первого блинчика.

Для приготовления начинки чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Луковицу очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Картофель вымыть, сварить в мундире, очистить и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Картофель соединить с укропом, грибами, чесноком и луком, посолить, поперчить, заправить сметаной.

На обжаренную сторону блинчиков выложить по 1 столовой ложке начинки, блинчики свернуть конвертом и слегка обжарить в разогретом топленом масле.

Блинчики с грибами и болгарским перцем

Ингредиенты: 150 г муки, 2 яйца, 3 г сахара, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 200 г шампиньонов, 3 стручка болгарского перца, 100 г брынзы, 2 веточки кинзы, 50 мл оливкового масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, взбитыми с сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут.

Блинчики обжарить с обеих сторон на сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки шампиньоны очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать тонкой соломкой. Брынзу размять

вилкой. Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарезать. Шампиньоны обжарить в оливковом масле до золотистого цвета, добавить перец, посолить, поперчить, тушить до готовности грибов, охладить. Затем добавить брынзу, кинзу, поперчить, тщательно перемешать.

На теплые блинчики выложить начинку, разровнять. Блинчики свернуть трубочкой.

Блинчики с творогом и изюмом

Ингредиенты: 500 г муки, 1 л молока, 6 яиц, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 300 г творога, 100 г изюма без косточек, 50 г сахара, 50 г сметаны, 2 яичных желтка, 50 г измельченной апельсиновой цедры, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки растереть с солью, добавить 500 мл молока, постепенно всыпать муку, постоянно помешивая. Замесить тесто. Затем влить остальное молоко и, не переставая помешивать, добавить взбитые яичные белки. Блинчики обжарить в растительном масле с одной стороны.

Для приготовления начинки изюм промыть, обсушить. Творог растереть с сахаром, сметаной и желтками, посолить по вкусу. Добавить апельсиновую цедру и изюм, тщательно перемешать.

На обжаренную строну блинчиков выложить по 1 столовой ложке начинки, свернуть блинчики конвертом, обжарить в растительном масле.

Такие блинчики можно подать с жидким медом или сметаной.

Блинчики «Праздничные»

Ингредиенты: 2 яйца, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 20 г какао, 80 мл растительного масла, 25 г сахара, 50 мл йогурта, 3 г соли.

Для начинки: 350 мл сливок 30%-ной жирности, 50 г сахарной пудры, 100 г тертого темного шоколада, 50 г молотого фундука.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи развести в 200 мл теплой воды и дать постоять в течение 10–15 минут. В яичную массу всыпать муку, смешанную с какао, и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и разведенные в воде дрожжи, тщательно перемешать. Тесто выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа. Выпечь блинчики, смазывая сковороду растительным маслом.

Для приготовления начинки взбить сливки, добавить сахарную пудру, тертый шоколад и молотый фундук, тщательно перемешать.

Теплые блинчики намазать начинкой, свернуть вчетверо.

Блинчики с сыром, помидорами и петрушкой

Ингредиенты: 500 г муки, 1 л молока, 6 яиц, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 300 г сыра твердых сортов, 100 г помидоров, 100 г зелени петрушки, 100 г листьев зеленого салата, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки растереть с солью, добавить 500 мл молока и, постоянно помешивая, постепенно всыпать муку. Затем влить остальное молоко и, не переставая помешивать, добавить взбитые яичные белки.

Блинчики обжарить в разогретом растительном масле.

Для приготовления начинки помидоры вымыть, обсушить и нарезать небольшими ломтиками. Зелень петрушки и листья салата вымыть, обсушить. Сыр нарезать небольшими кусочками.

На каждый блинчик выложить немного сыра, по ломтику помидора и веточке петрушки, посыпать начинку перцем. Блины свернуть конвертиком и выложить на смазанный растительным маслом противень. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 10–15 минут.

Подавать с листьями зеленого салата.

Блинчики с луковым маслом

Ингредиенты: 300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 15 г сахара, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления теста смешать яйца, соль и сахар. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки лук очистить, пропустить через мясорубку и посолить. Сливочное масло смешать с луковой массой и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью блинчики, свернуть их трубочкой и подать к столу.

Блинчики с рисом и творогом

Ингредиенты: 150 г муки, 2 яйца, 20 г сахара, 100 мл молока, 3 г соли, 100 г панировочных сухарей, 100 мл растительного масла.

Для начинки: 600 мл молока, 200 г риса, 50 г сахара, 3 яйца, 100 г творога, 5 г корицы, 100 г растопленного сливочного масла.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто, взбить его и поставить в прохладное место на 30 минут.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки молоко довести до кипения, добавить 25 г сливочного масла, рис и сахар, сварить густую кашу. После того как она остынет, добавить творог, желтки и взбитые белки, перемешать, всыпать корицу, еще раз тщательно перемешать.

На каждый блинчик выложить по 2 столовые ложки начинки, блинчики свернуть конвертом, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, полить оставшимся маслом.

Подготовленные блинчики запекать в разогретой до 200°C духовке в течение 10–15 минут.

Оладьи

Оладьи из дрожжевого теста

Ингредиенты: 200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 3 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в небольшом количестве теплого молока, оставить на 20–25 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку. Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде. К столу подавать со сметаной.

Оладьи «Ванильные»

Ингредиенты: 100 мл молока, 100 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 20 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 40 мл растительного масла, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с подогретым молоком, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить яйца, взбитые с солью и сахаром, кефир, ванильный сахар и муку. Тесто перемешать и оставить еще на 10–15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Перед подачей к столу полить сметаной.

Оладьи из простокваши

Ингредиенты: 200 мл простокваши, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 40 мл растительного масла, ? чайной ложки питьевой соды, 30 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить простоквашу и муку. Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать

оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, затем полить растопленным медом.

Кефирные оладьи

Ингредиенты: 200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 30 мл растительного масла, ? чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15–20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде. Подать блюдо к столу можно с вареньем или медом.

Кефирные оладьи с манной крупой

Ингредиенты: 200 мл кефира, 2 яйца, 100 г манной крупы, 50 г пшеничной муки, 10 г сахара, 30 мл растительного масла, ? чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, 50 г взбитых сливок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку, манную крупу и сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 10–15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, затем украсить взбитыми сливками или сметаной.

Оладьи «Вкусные»

Ингредиенты: 200 мл кефира, 3 яйца, 200 г пшеничной муки, 20 г сахара, 20 г сливочного масла, 50 г творога, 40 мл растительного масла, ? чайной ложки питьевой соды, 3 мл столового уксуса, 100 г грушевого повидла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью, добавить кефир, соду, гашенную уксусом, протертый творог, растопленное сливочное масло и муку. Тесто перемешать и оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на

смазанной растительным маслом сковороде, подать к столу с грушевым повидлом.

Оладьи «Клубничные»

Ингредиенты: 200 мл клубничного йогурта, 2 яйца, 100 г пшеничной муки, 100 г манной крупы, 5 г сахара, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, ? чайной ложки питьевой соды, 100 г свежей клубники, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить йогурт, растопленное сливочное масло, муку и манную крупу. Тесто перемешать и оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде. Клубнику вымыть, обсушить. Оладьи украсить клубникой.

Оладьи «Кукурузные»

Ингредиенты: 200 мл молока, 2 яйца, 50 г кукурузной муки, 100 г пшеничной муки, 10 г сахара, 40 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 20 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кукурузную и гречневую муку смешать.

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить молоко и муку. Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Перед подачей к столу полить оладьи сметаной.

Рисовые оладьи с изюмом

Ингредиенты: 250 мл молока, 2 яйца, 150 г рисовой муки, 10 г сахара, 20 г изюма, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рисовую муку смешать с небольшим количеством воды, варить на слабом огне в течение 5–6 минут, остудить, добавить взбитые с сахаром,

солью и содой яйца, предварительно замоченный изюм, молоко и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде. Подавать к столу со сметаной.

Оладьи «Шоколадные»

Ингредиенты: 250 мл молока, 2 яйца, 80 г пшеничной муки, 50 г гречневой муки, 20 г порошка какао, 20 г сливочного масла, 15 г сахара, 30 мл растительного масла, 50 г сметаны, 1/2 чайной ложки питьевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пшеничную и гречневую муку смешать, залить небольшим количеством молока, варить в течение 3 минут, остудить. Смешать сахар с порошком какао, добавить соль, соду, сахар и яйца, тщательно взбить. Ввести растопленное сливочное масло, при необходимости добавить немного теплой воды. Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде. Подавать со сметаной.

Гречневые оладьи с морковью

Ингредиенты: 100 г гречневой крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 15 г сахара, 50 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 1 морковь, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Гречневую крупу залить 200 мл воды, довести до кипения, варить 10 минут, добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще 10 минут, остудить. Добавить взбитые с содой яйца и пшеничную муку. Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 10 минут.

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить в тесто. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде. Подавать со сметаной.